Les plaisirs de la table au Québec,
une affaire de passion

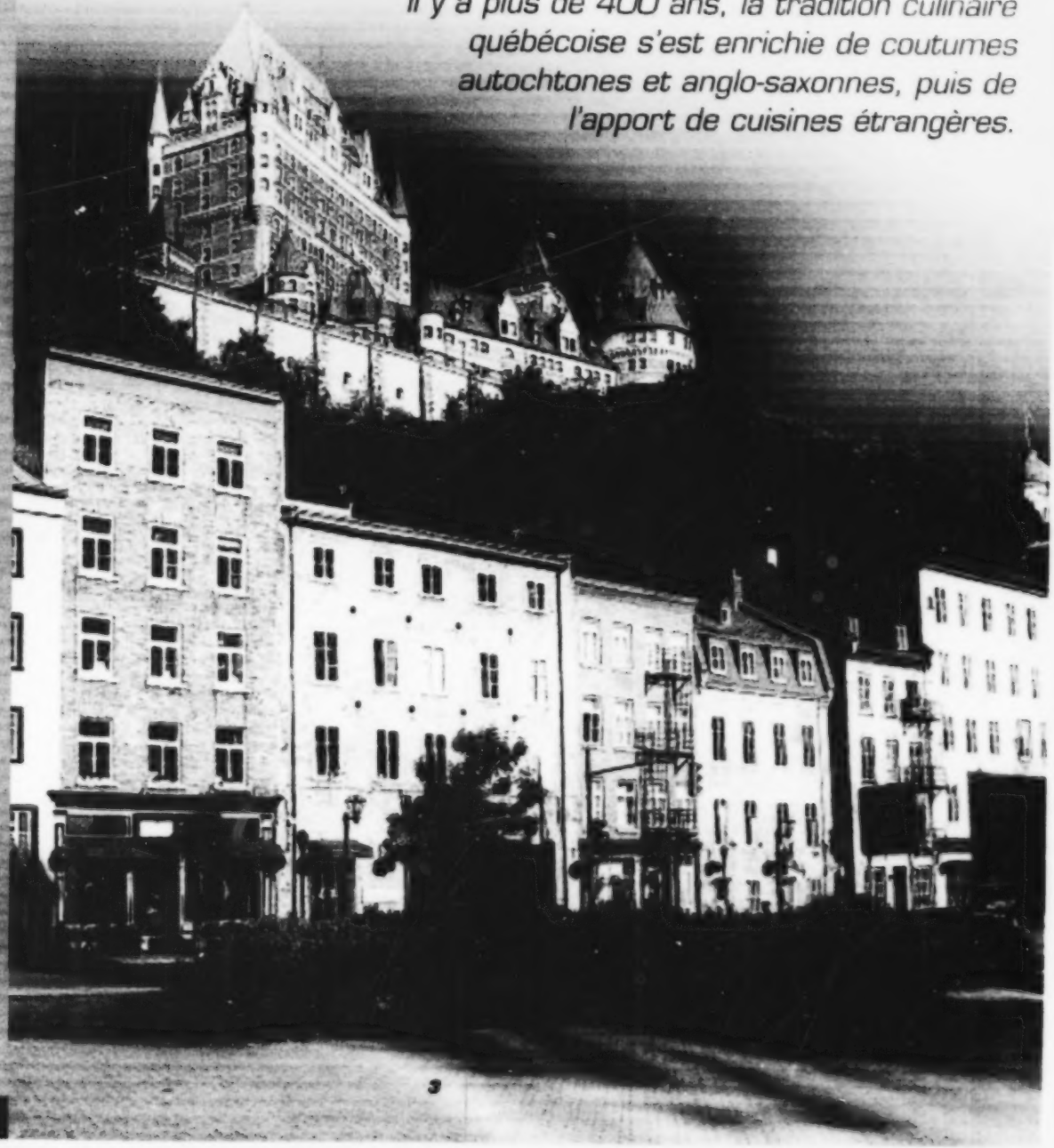
106-05358/

Le Québec, un monde unique en Amérique du Nord

Au nord-est du continent vit une société qui se distingue du reste de l'Amérique. Européen de cœur, nord-américain d'esprit, à la fois si semblable à ses voisins anglophones, mais pourtant si différent, le Québec s'exprime en français.

Les habitants de ce coin de pays jadis appelé Nouvelle-France entretiennent une véritable passion pour la bonne chère. Remontant à l'arrivée des pionniers français, il y a plus de 400 ans, la tradition culinaire québécoise s'est enrichie de coutumes autochtones et anglo-saxonnes, puis de l'apport de cuisines étrangères. Au fil des siècles, des immigrants des quatre coins de la planète, venus d'abord surtout d'Europe et ensuite d'Asie, du Moyen-Orient, d'Afrique et des Caraïbes, se sont mêlés aux peuples fondateurs. Si les Québécois parlent majoritairement le français, et aussi l'anglais, des dizaines d'autres langues, comme l'italien, l'espagnol, le grec, voire le chinois, enrichissent l'univers culturel du Québec. Cet extraordinaire métissage a produit une nation créative et dynamique, unique en Amérique du Nord.

Ce brassage de cultures se reflète évidemment sur la table, où le croisement d'ingrédients, d'usages et de savoir-faire multiples a engendré une gastronomie originale et une diversité de produits alimentaires à l'« accent » différent.



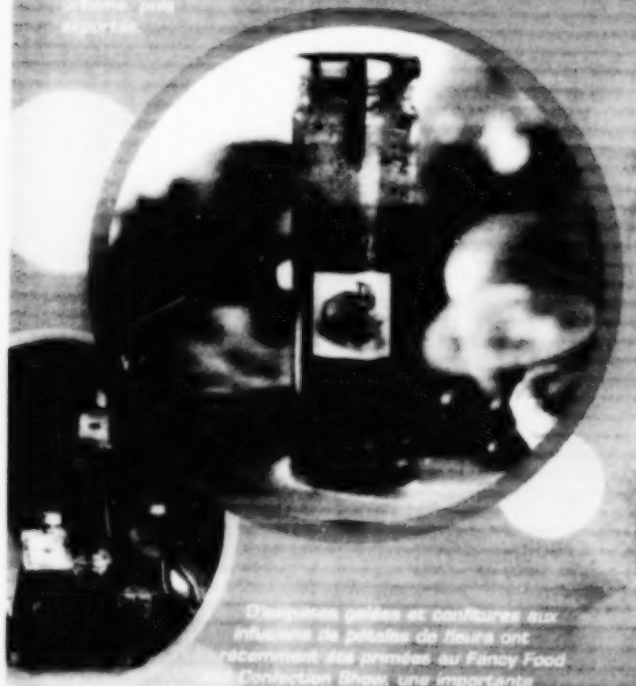
Remontant à l'arrivée des pionniers français, il y a plus de 400 ans, la tradition culinaire québécoise s'est enrichie de coutumes autochtones et anglo-saxonnes, puis de l'apport de cuisines étrangères.

Le Québec
cultive l'art de la table

Abondance, qualité, variété, originalité et authenticité caractérisent la production de l'industrie alimentaire québécoise. Cela va de soi, puisque les Québécois ont érigé l'art du bien boire et du bien manger au rang de valeur collective. Devenu un carrefour d'échanges multiethniques et inspiré par les cuisines du monde, le Québec intègre et produit un monde d'aliments variés. Il affiche fièrement sa culture culinaire distinctive où l'influence française se goûte savoureusement.

Dans chaque région, des chefs inventifs créent les spécialités que leur inspirent les produits du terroir. Reconnu comme destination gastronomique de choix, le Québec attire des gourmets et des gourmands d'un peu partout.

Devenu un carrefour d'échanges multiethniques et inspiré par les cuisines du monde, le Québec intègre et produit un monde d'aliments variés.



Fruits et légumes sauvages récoltés à la main dans la toundra sont transformés en produits fins dans des serres laboratoires de Montréal, de Québec ou d'autres centres urbains, puis exportés.

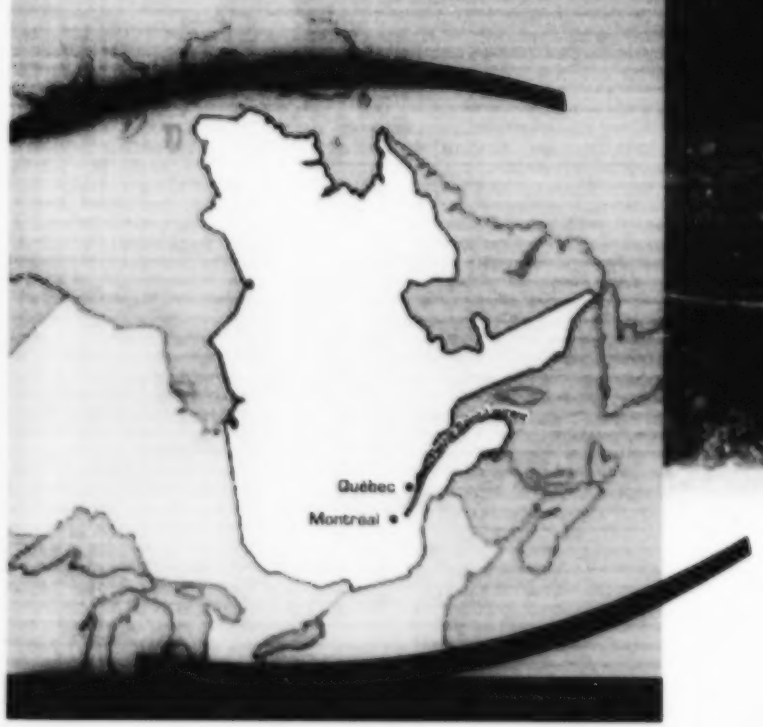
D'exquises gelées et confitures aux infusions de pétales de fleurs ont récemment été primées au Fancy Food and Confection Show, une importante exposition alimentaire de New York.

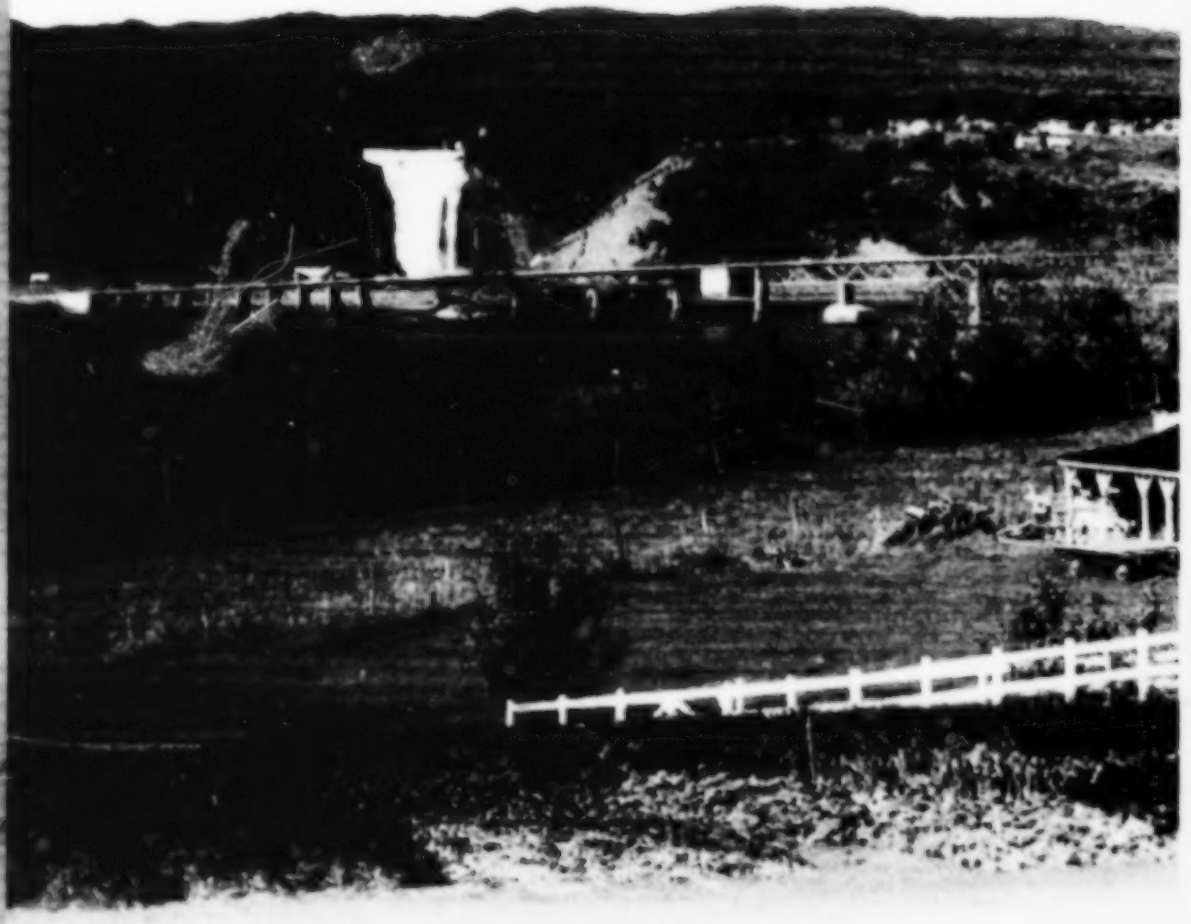
L'industrie fromagère québécoise connaît une véritable explosion. Faits de lait de vache, de chèvre ou de brebis, ses produits se distinguent régulièrement à l'occasion de compétitions internationales prestigieuses.

Une terre de contrastes, un panier de victuailles alléchant

Le Québec compte 7,4 millions d'habitants, établis pour la plupart dans le sud d'un immense territoire qui pourrait englober une bonne partie de l'Europe, soit le Portugal, l'Espagne, la France, la Belgique, la Suisse et l'Allemagne réunis !

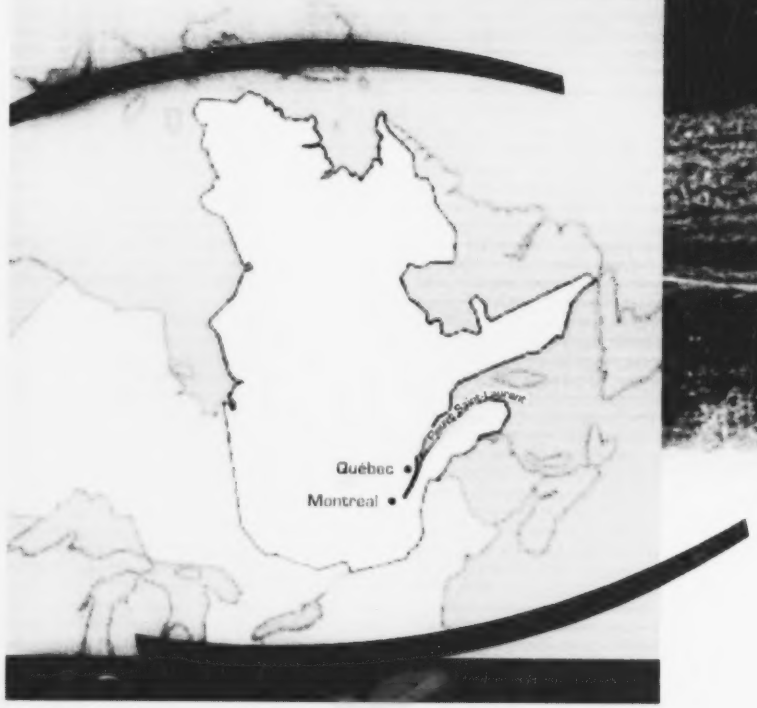
Le Québec se compose de collines naturelles et de terrains relativement plats, lui procurant une multitude de paysages. D'immenses plaines fertiles ; une forêt mixte qui couvre la moitié de sa superficie ; plus d'un million de lacs ; un vaste littoral marin et 3 % des réserves d'eau douce du monde.

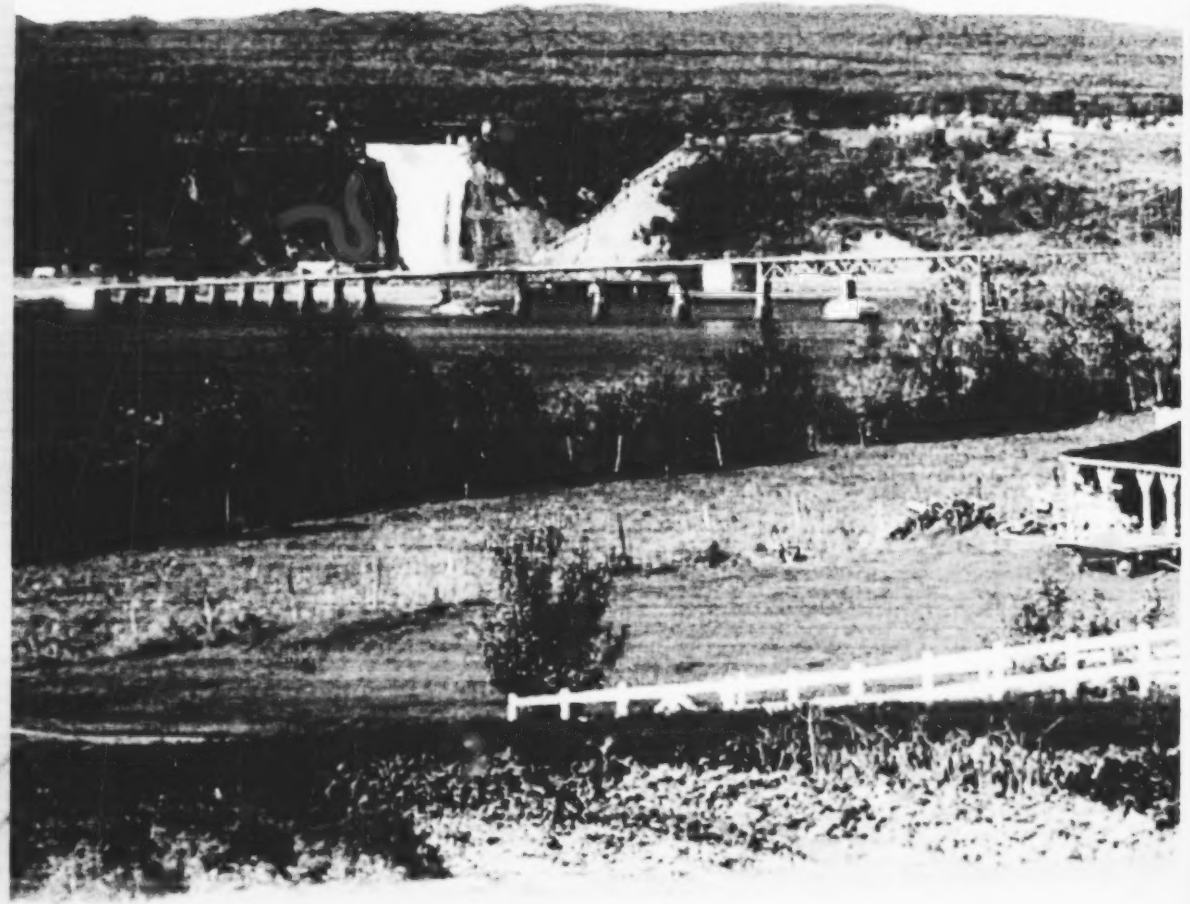




Des sols féconds, des forêts mixtes, des zones maritimes et d'abondantes ressources naturelles confèrent au Québec un formidable avantage concurrentiel en matière de production alimentaire.

Une terre de contrastes, un panier de victuailles alléchant





Des sols féconds, des forêts mixtes, des zones maritimes et d'abondantes ressources naturelles confèrent au Québec un formidable avantage concurrentiel en matière de production alimentaire.

des érablières du monde, le Québec
est le chef de file de la fabrication de produits de l'érable

Au nord-est du Saint-Laurent, l'industrie québécoise de l'aquaculture produit des pétoncles et des moules pour l'exportation, alors que les conditions géologiques et les techniques de pêche durables assurent la pérennité des ressources en crevettes nordiques, homards, palourdes et crabes des neiges.

Le fleuve Saint-Laurent, un des plus imposants du globe, constitue le centre nerveux du Québec. Principale voie d'accès navigable à l'année, menant au cœur de l'Amérique du Nord, il coule sur 1 600 kilomètres et réunit sur ses rives 60 % de la population du Québec. Producteurs laitiers et fruitiers, maraîchers, éleveurs de porc, de bœuf, de volaille et de gibier se côtoient sur ses berges, tirant profit de terres riches, d'un climat tempéré et de quatre saisons bien marquées.

En s'acheminant vers l'océan Atlantique, le grand fleuve se transforme en un estuaire, dont les marées et les eaux salines forment un milieu de vie idéal pour les poissons et les crustacés.

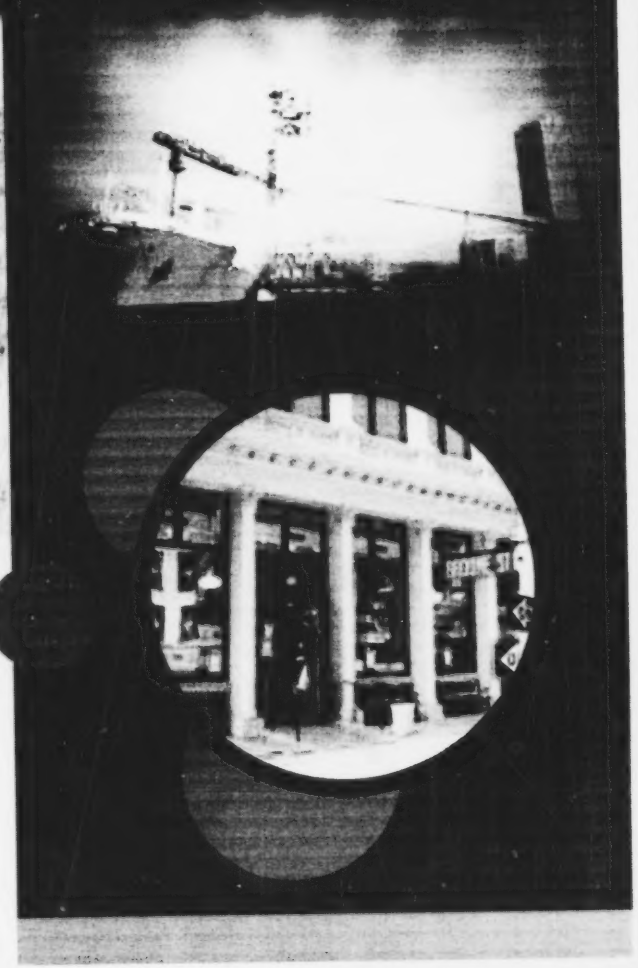
Une industrie alimentaire moderne

qui fusionne le meilleur de tous les mondes

Spécialiste des arts culinaires, le Québec constitue une société hautement évoluée où des techniques avancées de production, de transformation et de conditionnement des aliments, des normes environnementales strictes ainsi que des normes d'hygiène et de salubrité extrêmement élevées portent à leur sommet les plaisirs seculaires de la table.

De la ferme à l'assiette, le Québec applique des mesures gouvernementales rigoureuses à la surveillance et à la tracabilite des aliments. Les produits transformés destinés à l'exportation sont soumis à des systèmes de contrôle sévères. De plus, les producteurs emploient des méthodes culturales et des technologies respectueuses de la qualite de l'air, de l'eau et du sol pour préserver le milieu naturel.

La convergence de facteurs favorables – dont des pratiques industrielles garantes du développement durable, des regles gouvernementales sévères et un véritable culte pour la table – contribue à la croissance annuelle de 10 % de la valeur des exportations agroalimentaires. Le Québec achemine ses produits dans plus de 152 pays, et ses ventes a l'etranger ont augmente de 140 % entre 1990 et 2000.



Le secteur des aliments biologiques du Québec connaît une croissance explosive. Aux fruits et légumes s'ajoutent maintenant fromages et laits de soja, confitures, céréales et pâtes, préparations végétariennes, sauces et tartinades. L'intégrité de ces produits est assurée par des labels dont la loi garantit l'appellation réservée. Aussi, plusieurs producteurs bio sont agréés par des organismes comme Organic Crop Improvement Association (OCIA) aux États-Unis ou ECOCERT en Europe.

L'intégrité des produits bio québécois est assurée par des labels dont la loi garantit l'appellation réservée.

La volaille du Québec nourrie au grain et élevée dehors occupe une place de choix au menu de nombreux restaurants canadiens d'Amérique du Nord et dans les étals d'importants supermarchés.

C'est également le cas des succulentes viandes d'élevage du Québec, notamment le cerf rouge, le caribou, le canard, le faisan, la caille et le bison.

De la petite à la grande entreprise

L'industrie agroalimentaire québécoise se compose d'entreprises de toutes tailles, des petites exploitations familiales qui créent des produits de spécialité aux géants de la transformation, comme Kraft, Nestlé et Saputo. Le Québec jouit ainsi d'une réputation de fournisseur de produits alimentaires sains et de première qualité dans les catégories les plus recherchées.

Le Québec produit plus de 300 variétés de fromages, dont plusieurs d'inspiration européenne, tous fabriqués de lait exempt d'hormones de croissance.

C'est également le cas des succulentes viandes d'élevage du Québec, notamment le cerf rouge, le caribou, le canard, le faisan, la caille et le bison.

De la petite à la grande entreprise

L'industrie agroalimentaire québécoise se compose d'entreprises de toutes tailles, des petites exploitations familiales qui créent des produits de spécialité aux géants de la transformation, comme Kraft, Nestlé et Saputo. Le Québec jouit ainsi d'une réputation de fournisseur de produits alimentaires sains et de première qualité dans les catégories les plus recherchées.

*Le Québec jouit d'une réputation de fournisseur de produits alimentaires **sains** et de première qualité dans les **catégories** les plus recherchées.*

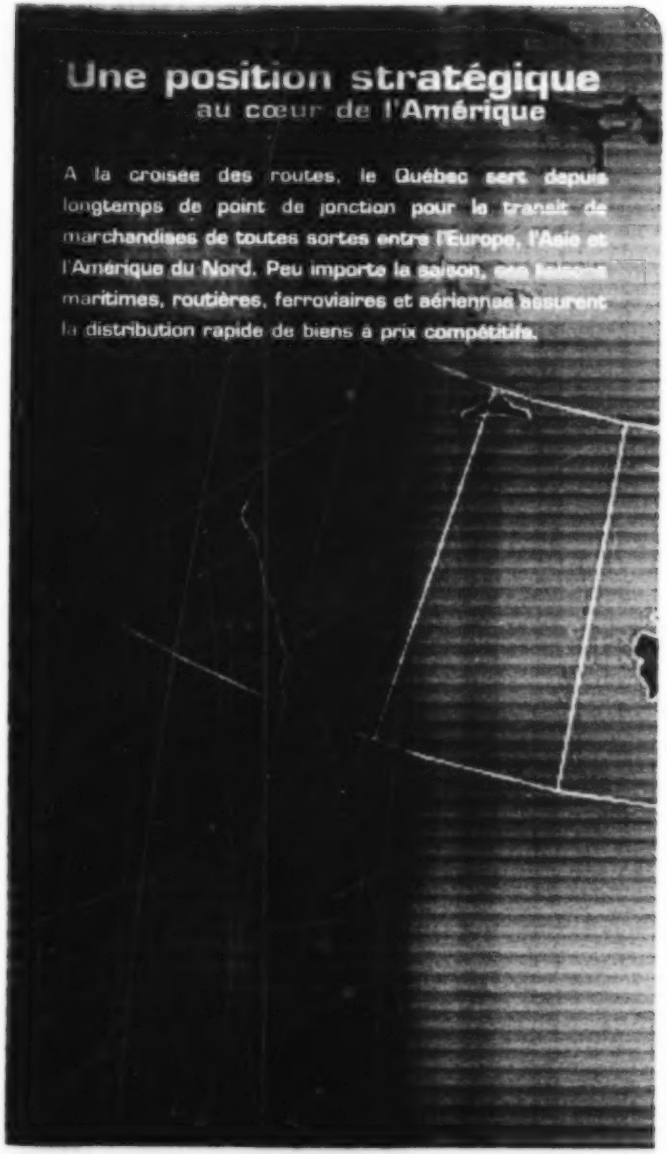
- Porc, bœuf et volaille frais
- Fromages fins de fabrication artisanale
- Gibier exotique
- Charcuteries d'inspiration européenne, y compris pâtés, viandes fumées et foie gras de canard
- Produits naturels et certifiés biologiques, dont le soja et d'autres plantes oléagineuses
- Mets préparés
- Pâtes et produits de boulangerie
- Produits de spécialité
- Poissons et fruits de mer
- Aliments certifiés cashir
- Chocolats et bonbons
- Boissons

Dernier-né des boissons artisanales, le cidre de glace enrichit la gamme de ces produits prisés, qui comprend des bières, des jus de fruits, des tisanes et des eaux minérales naturelles.

S'approvisionnant aux antipodes, le Québec en importe des ingrédients tropicaux, comme le cacao et le café, qu'il transforme en produits fins destinés principalement à l'exportation.

Une position stratégique
au cœur de l'Amérique

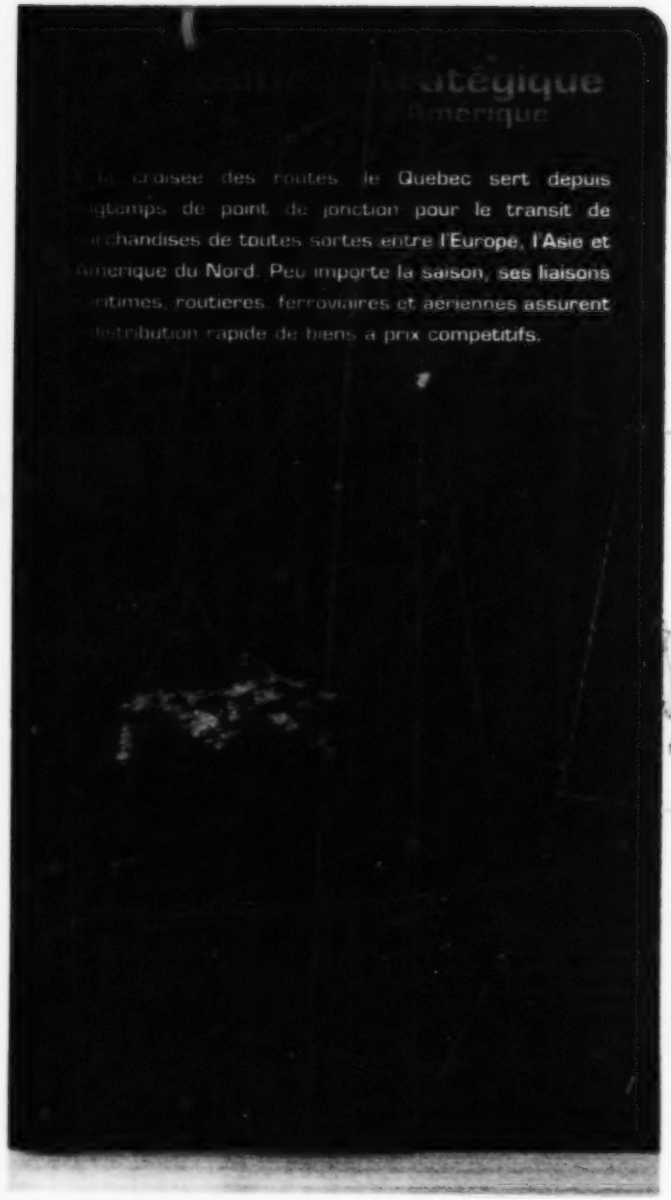
A la croisée des routes, le Québec sert depuis longtemps de point de jonction pour le transit de marchandises de toutes sortes entre l'Europe, l'Asie et l'Amérique du Nord. Peu importe la saison, ses liaisons maritimes, routières, ferroviaires et aériennes assurent la distribution rapide de biens à prix compétitifs.

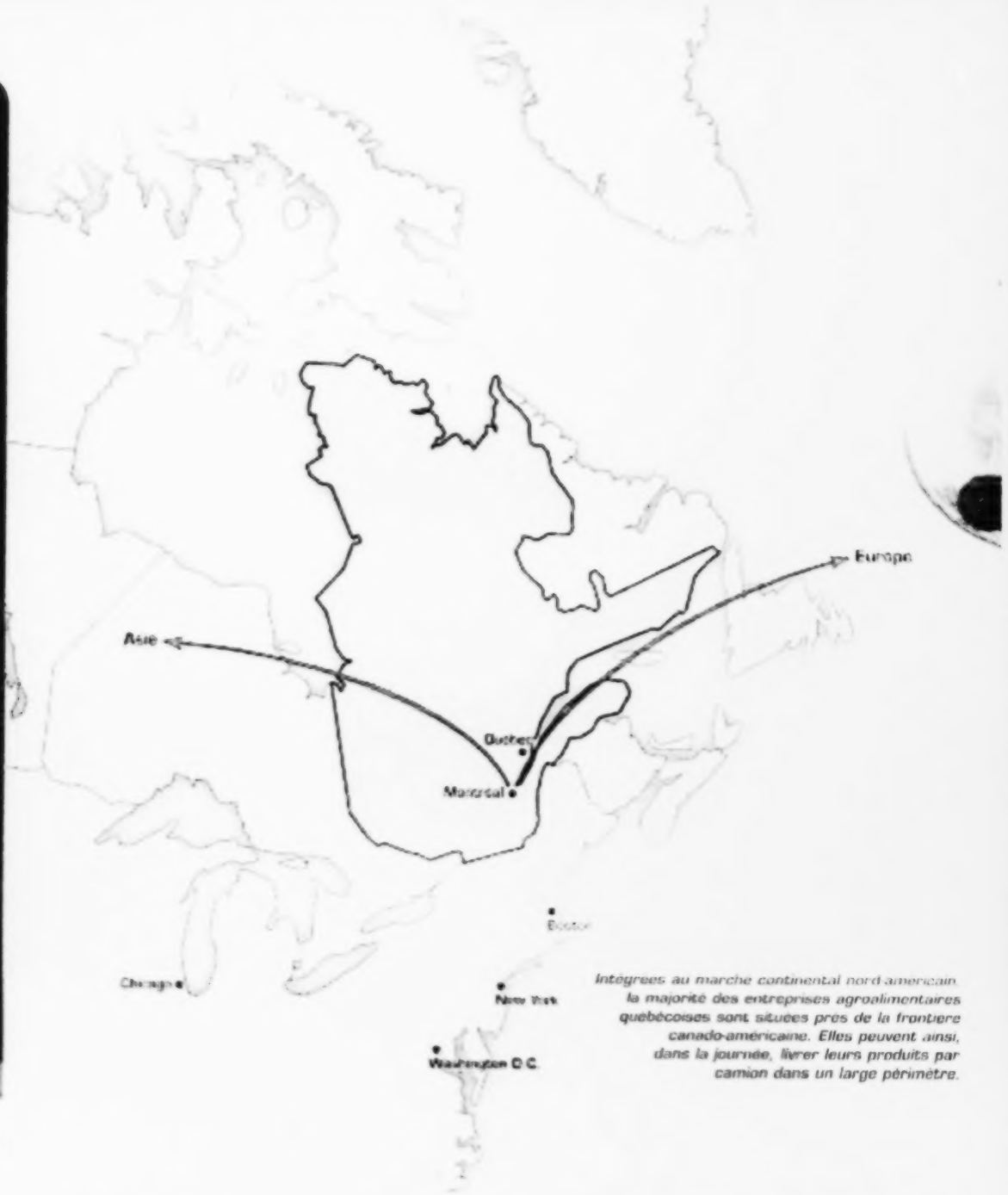


Le plaisirs de la table au Québec
une affaire de passion

...tégique
...mérique

...la croisée des routes, le Québec sert depuis ...ngtemps de point de jonction pour le transit de ...rchandises de toutes sortes entre l'Europe, l'Asie et ...mérique du Nord. Peu importe la saison, ses liaisons ...ritimes, routières, ferroviaires et aériennes assurent ...stribution rapide de biens à prix compétitifs.





Intégrées au marché continental nord-américain, la majorité des entreprises agroalimentaires québécoises sont situées près de la frontière canado-américaine. Elles peuvent ainsi, dans la journée, livrer leurs produits par camion dans un large périmètre.

Des produits qui voyagent

Les produits alimentaires du Québec suscitent une demande croissante sur les marchés internationaux. En incitant les entreprises à participer à des foires commerciales – dont le SIAL Paris et le BioFach à Nuremberg –, à des rencontres de maillage, à des campagnes de promotion, à des conférences et colloques, des équipes d'experts en marketing font connaître la production québécoise aux professionnels de l'industrie un peu partout dans le monde.

S'il est vrai que 90 % des Québécois parlent la langue de Molière, ils sont aussi parfaitement à l'aise dans celle des affaires.

ec parle rançais
nnant le bizness

vrai 90 % des Québecois parlent la
le M issi parfaitement à
ns c Reconnu pour son
sur ébec observe les pra-
les de l'Amérique du
el a été un promoteur
houslaste le libre-échange nord-
éricain (ALE ébec maintient des liens
vilegies avec s, mais aussi avec les
archés euro mais ou il livre près de
% de ses e alimentaires.

toujours à l'ecoute esoins changeants des
consommateurs, les rises agroalimentaires
du Québec répondent ande avec une rapidité
et une souplesse qu t très compétitives.

...x du Québec

...mple information
...eaux du Québec à
...nsulter le site
...mentaire.com

...griculture, Pêcheries
...t Alimentation
Québec

BARCELONE
Bureau du Québec
Passeig de Gràcia, 18-8aD
08007 Barcelone, ESPAGNE

M. Alfons Calderon, attaché commercial
Téléphone : (34) 93-481-3188
Télécopieur : (34) 93-318-9609
Courriel : alfons.calderon@mri.gouv.qc.ca

BRUXELLES
Délégation générale du Québec
Avenue des Arts 46, 7e étage
1000 Bruxelles, BELGIQUE

M. Michel Lafleur, directeur
M. Patrick Raimondi, attaché commercial
Téléphone : (322) 549-5922
Télécopieur : (322) 549-5919
Courriel : michel.lafleur@mri.gouv.qc.ca
patrick.raimondi@mri.gouv.qc.ca

LONDRES
Délégation générale du Québec
59 Pall Mall Street
Londres SW1Y 5JH, ROYAUME-UNI

Mme Karen Skouse, attachée commerciale
Téléphone : (44207) 766-5922
Télécopieur : (44207) 930-7938
Courriel : karen.skouse@mri.gouv.qc.ca

MILAN
Bureau du Québec
Via Brisa, 5
20123 Milan, ITALIE

Mme Sandra Bonanni, attachée commerciale
Téléphone : (392) 7200-1828
Télécopieur : (392) 7200-1849
Courriel : affari.quebec@mi.[illegible]com

MUNICH
Bureau du Québec
Dienerstrasse 20
D-80331 Munich, ALLEMAGNE

Mme Birgit H. Koether, attachée commerciale
Téléphone : 49-89-24-20-87-53
Télécopieur : 49-89-24-20-87-37
Courriel : birgit.koether@mri.gouv.qc.ca

PARIS
Délégation g[illegible] du Québec
66, rue Pe[illegible]
75116 Paris, FRANCE

Mme Françoise Gizewski, attachée commerciale
Téléphone : (331) 40 67 85 00
Télécopieur : (331) 40 67 85 89
Courriel : francoise.gizewski@mri.gouv.qc.ca